



第15号

松前屋通信



H18年6月10日発行

発行人・編集人：MDMチーム

発行：株式会社 松前屋

大阪市中央区心斎橋筋2-8-1

TEL(06)6213-0084 FAX(06)6213-5172

皆様、はじめまして!新入社員の綾部です。よろしくお
願い致します~!これから梅雨の時期ですねえ。ジメジ
メは苦手ですが、雨の中のアジサイも趣があって素敵
ですよ~。さて、ジメジメに負けず元気よくまいりま
しょう!!それでは松前屋通信第15号スタート!

美味しさの寿命

Part 2

美味しさの寿命の話では、以前、食品の保存と温度の関係にふれましたので、今回は、**食品の酸化**のお話を
しましょう。

弊社では品質管理の一環として、製品の安全・安心を確保するなどの目的で生産ロットごとにサンプル保存を
しています。保存サンプルの経時変化(時間の経過と共にどう変化するか)を調べることによって、腐敗菌や酵母・
カビによる変化のほか、酸化が美味しさの寿命に大いに関係があることを確認しています。

酸化とは物質が酸素と結合し化学変化することです。食品の酸化による劣化の程度は普通、空気中の酸素量
や光線、水分や色素・温度などの環境によって違いがでます。

酸化がすすむと目に見える変色のほか、芳香成分の変化により異臭や悪臭が出るなど風味を損なうのみならず、
毒性物質を生じるようなことさえあります。

とろろ昆布や、おぼろ昆布では、脱酸素剤をつかって包装袋内の酸素を除去しますので、酸化はほとんど進行
しなくなります。このため、赤茶けた色になる変化や匂いが日向臭くなる劣化が防止されて、削りたての美味しさを
長く保持することができるのです。

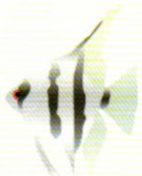
『とこわか』などの塩吹き昆布は、通常考える『日持ち』ということでは1年以上もちますが、4~5ヶ月経過すると
酸化がすすんでやや酸味を帯び、昆布の薫りも消えておおよそ風味を損なってしまいます。塩昆布は長持ちすると
皆さんお考えでしょうが、お味を保証しています『賞味期限』内に消費された方が、より美味しくいただけるというも
のです。酸化がすすみにくくように密閉容器に入れて保存し、お早めに美味しくお召し上がりください。

工場 山上 記



MDM若返りの巻!

皆様おなじみの谷ちゃんマンが、この4月
には『子作り』という国家的事業に専念す
るために退職をいたしました。この後
を受けて、MDMに着任したのが4月入社
の新人・綾部公子君。右も左もわからぬま
まに、静岡・沼津産のお嬢様が、着任早々に
社内一番自慢でデビューです。
頑張り!新人!頑張り!自炊生活!
皆様宜しくお願いたします。



新人・綾部の一番自慢?

実家の目の前が海!正に太平洋まで5秒のオーシャン
ビュー!そのため海が一番の遊び場という環境で育っ
た自然児の私の一番自慢は『遠泳』です。小学校の
頃は行事で3キロ沖からドボ〜んと飛び込み、海岸ま
まで一気に泳ぎ切りました。

不思議なもので1キロ泳げると3キロ泳ぐのもそん
な変わらないんです。泳ぎながら休むテクニックが身
についているのでしょうか。あとは体力と根性!

ゆったり海を泳いでいると潮の流れのせいで暖か
いところや冷たいところがあったり、いろいろな生き物
を目にしたたり・・・ホントに楽しいですよ~!

暖かくなってきましたし、久々にのんびり海を泳ぎたい
なあ。



綾部 記